

ELECTRIC RANGES

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301**.

In Canada, call for assistance **1-800-461-5681**, for installation and service, call: **1-800-807-6777**

or visit our website at...
www.whirlpool.com or **www.whirlpool.com/canada**

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, composez le **1-800-461-5681**, pour installation ou service **1-800-807-6777**

ou visitez notre site web à
www.whirlpool.com/canada

9782474A

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

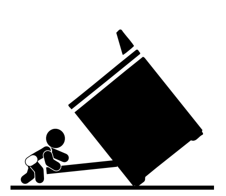
WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.

WARNING



Tip Over Hazard

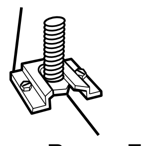
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

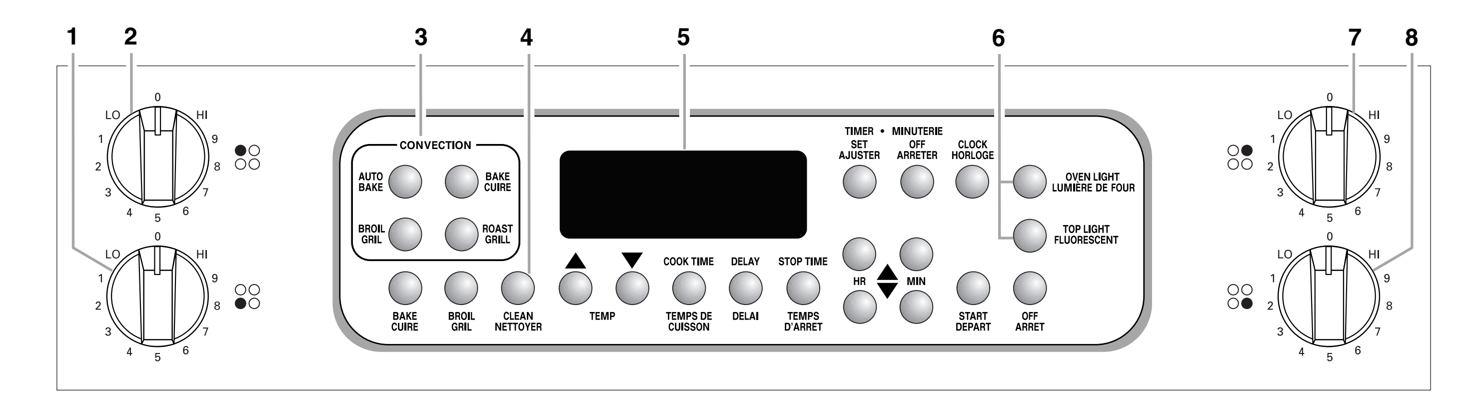
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

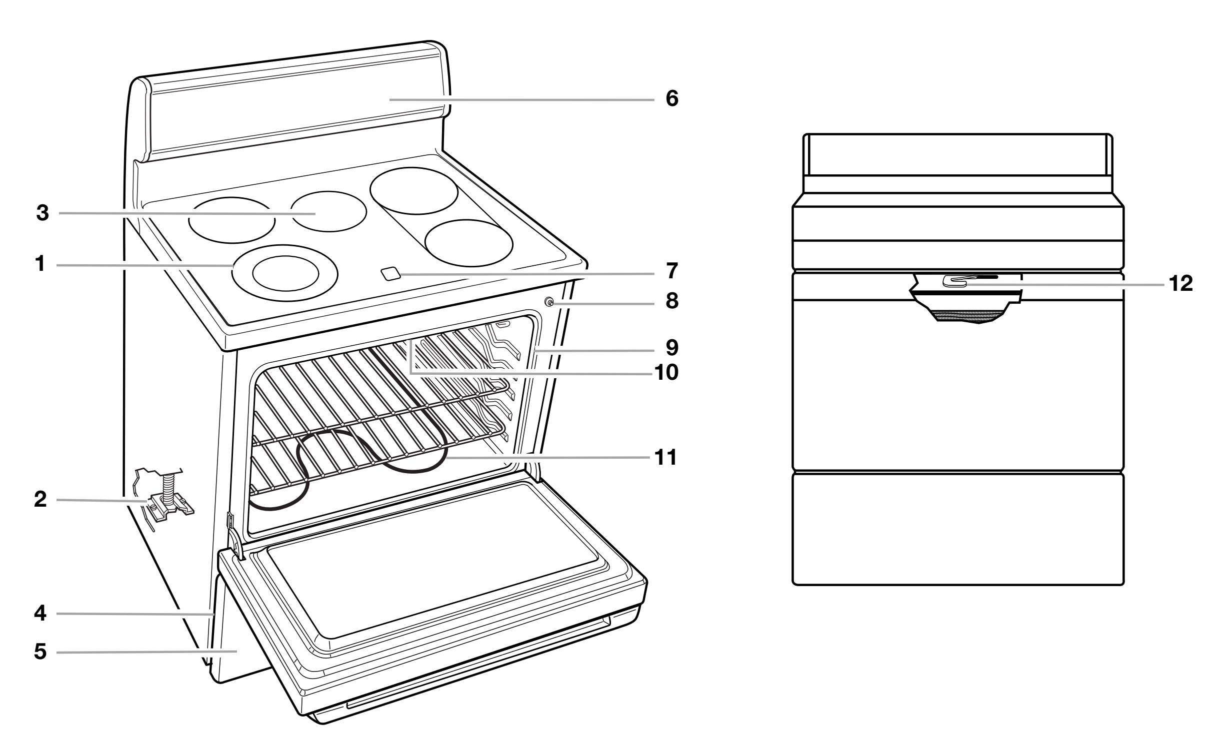
This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Control Panel



1. Left front control knob
2. Left rear control knob
3. Convection (on some models)
4. Self-clean (on some models)
5. Electronic display
6. Lights (on some models)
7. Right rear control knob
8. Right front control knob

Range



1. Surface Cooking Area
2. Anti-tip Bracket
3. Warming Zone (on some models)
4. Model and Serial Number Plate (behind left side of storage drawer)
5. Removable Storage Drawer
6. Control Panel
7. Hot Surface Indicator Light (ceramic glass models only)
8. Automatic Oven Light Switch (on some models)
9. Door Gasket
10. Broil Element
11. Bake Element (not visible on some models)
12. Self-Clean Latch (on some models)

Other Parts and Features

(not shown above/optional on some models)

Manual Cooktop Light

Oven Door Window

Additional Oven Rack

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

Control knobs must be pushed in before turning them to a setting. The controls can be set anywhere between HI and “0” (OFF).

On models with Ceramic Glass, the controls work on the principle of percent on, percent off. When the control is turned to setting 5, the element will be on 50% of the time.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	■ To start foods cooking. ■ To bring liquids to a boil.
8-6	■ To hold a rapid boil. ■ To quickly brown or sear meat.
5	■ To cook gravy, pudding and sauce. ■ To fry poultry or meat. ■ To maintain a slow boil.
4-2	■ To stew or steam food. ■ To simmer food.
1	■ To keep foods warm. ■ To melt chocolate.
Simmer Element (on some models)	■ Precise simmer control.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Power On Lights

The Power On lights beside the control knobs indicate which surface elements are turned on. A Power On light will glow when its corresponding surface element is turned on.

Elements

Quick Light Radiant Heating Elements

The quick light radiant heating elements are designed for fast heat response. You can see them light up in just seconds. These elements consist of a set of special heater coils embedded in a thermal insulation material. You may notice the element going on and off a number of times during use. This is a normal occurrence.

Simmer Element (on some models)

The simmer element is identified on the disc in the center of the element. This element can maintain lower temperatures for preparation of foods that require very low heat such as sauces, chocolate or cheese.

Dual Element (on some models)

You can use the left front, dual surface element in two ways to better match the sizes of your cookware. Use the inner area for smaller pots that need lower wattage levels. The combination of both inner and outer areas is for larger pots and pans that require higher wattage levels.

The element is controlled by the “Dual / Single” control knob on the left front of the range control panel. Push in and turn the control knob to the desired setting in the area marked “Dual” or “Single.”

Bridge Element (on some models)

When using extra large pots or pans, you can increase the cooktop’s heating area and wattage by turning ON the surface area between the front and rear elements. This “bridge” area works in combination with the right front surface element. You can also use the right rear element for full right-side heating.

The “bridge” and right side elements are controlled by the Dual Switch control knob on the right front of the range control panel. For just the right front element, push in and turn the control knob to the “Single” setting. To turn ON the element and its adjacent surface, push in and turn the control knob to the “Bridge” setting.

Warming Element
(on ceramic glass models)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

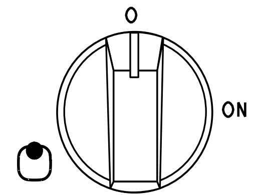
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Use the Warming Element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warming Element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used. The Warming Element area will not glow red when cycling on. However, its indicator light will glow as long as the Warming Element area is too hot to touch.

- Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



To Use:

1. Set switch to ON. The light will glow red.
2. Set switch to OFF when finished.

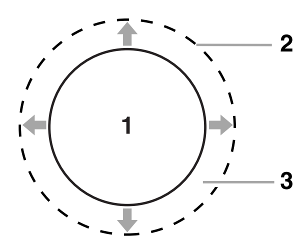
Ceramic Glass Use

The surface cooking area will glow red when an element is on. It will cycle on and off, at all settings, to maintain the selected heat level.

It is normal for the surface of white ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Wiping off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. For more information, see "General Cleaning" section.

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack it.
- Do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly; then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- Do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the area.

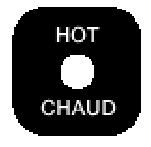


1. Surface Cooking Area
2. Cookware/Canner
3. 1 in. (2.5 cm) Maximum Overhang

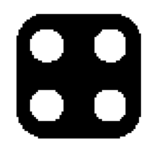
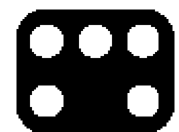
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Do not cook foods directly on the cooktop.

HOT Surface Indicator Lights

- Single HOT surface indicator light (on some models)



- Four or five HOT surface indicator lights (on other models)

- Five HOT surface indicator lights (on models equipped with Warming Element)

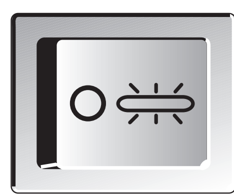
The HOT surface indicator lights on the cooktop surface will glow when their corresponding surface elements are turned on. The HOT surface indicator lights will continue to glow as long as the elements are too hot to touch, even after they are turned off.

NOTE: Heat from the oven vent may cause the left rear HOT surface indicator light to glow to show that the area is too warm to touch.

Fluorescent Cooktop Light

(on some models)

The cooktop light is in the top of the control console. The switch in on the control console. Push the switch to turn the light on. The light may take a few seconds to light up.



Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If not installed, the life of the coil element will be shortened.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

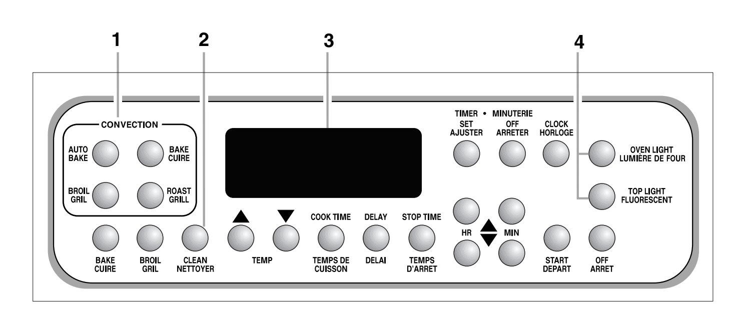
Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



1. Convection Controls (on convection models only)
2. Self-Clean Control (on self-clean models only)
3. Electronic Display
4. Light Controls (on some models)

Display

When power is first supplied to the appliance, everything on the display will light up for 1 to 2 seconds, then a time of day and “PF” will appear. Press OFF to clear “PF” from the display.

If “PF” appears at any other time, a power failure has occurred. Press OFF and reset the clock if needed.

When the oven is in use, the display shows preheat time and the temperature and oven setting.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

When using the TIMER, for settings of 1 to 59 minutes, the display will count down in seconds. For settings 1 hour or over, the display will count down hours and minutes.

When using COOK TIME, the display will show hours and minutes. When using STOP TIME, the display will show minutes and seconds.

Start

After setting a function, you must press the START button to start the function. If you do not press the START button within 5 seconds, “START?” will be displayed as a reminder.

Off

The OFF button stops any function except the Clock, Timer and Control Lock. When you press the OFF button, the display will show the time of day, or the time remaining if the TIMER is being used.

Clock

On some models, if you do not want the clock time to be displayed, press and hold the CLOCK pad (button) for 5 seconds. When the clock is not displayed, you can see the time for 5 seconds by pressing the CLOCK pad (button).

To Set:

Before setting, make sure the oven, TIMER and COOK TIME are off.

1. Press CLOCK.
2. Press the HR or MIN “up” or “down” arrow pads (buttons) to set the time of day.
3. Press CLOCK or START.

Tones

Tones are audible signals which indicate that a function has been entered correctly, or when a cycle has ended.

To shut off all tones except the end-of-timer and error tones:

1. Press and hold the STOP TIME button for 5 seconds.
2. A short tone will sound when the tones have been changed. To turn tones back on, repeat step 1.
3. “Off” will be displayed for 3 seconds when the tones have been turned off, and “ON” will be displayed for 3 seconds when the tones have been turned back on.

To choose between high and low volume tones:

1. Press and hold the DELAY button for 5 seconds.
2. A short tone will sound indicating the tones have been changed.
3. Either “HI” or “Lo” will appear on the display for 3 seconds to show the volume you have chosen.

Timer

The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes, and counts down the set time.

NOTE:

The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER SET.

   If no action is taken after one minute, the display will return to the time of day mode.
2. Press the HR or MIN “up” or “down” arrow pads (buttons) to set the length of time.
3. Press START.

   If not pressed within 5 seconds, the display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

   When the set time ends, end-of-cycle tones will sound, then, if on, reminder tones will sound every minute.
4. Press TIMER OFF anytime to cancel the Timer.

   Remember, do not press the OFF pad (button) because the oven will turn off.

To display the time of day when the timer is counting down, press CLOCK.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads (buttons) to prevent unintended use of the oven(s).

When the control is locked, only the CLOCK, TIMER SET and TIMER OFF pads (buttons) will function.

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the oven, Timer and Timed Cooking (COOK TIME on some models) are off. Press and hold START for 5 seconds, or until a single tone sounds, "LOC" and a picture of a lock appear on the display. Repeat to unlock and remove "LOC" from display.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door and element or burner cycling may give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. No sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
5° to 10°F (3° to 6°C)	...a little more
15° to 20°F (9° to 12°C)	...moderately more
25° to 35°F (15° to 21°C)	...much more
-5° to -10°F (-3° to -6°C)	...a little less
-15° to -20°F (-9° to -12°C)	...moderately less
-25° to -35°F (-15° to -21°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example "0° CAL."
2. Press the TEMP "up" or "down" arrow pads (buttons) to increase or to decrease the temperature in 10°F (6°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
3. Press START.

To Display Temperatures in °C instead of °F:

Press and hold the BROIL button for 5 seconds. A short tone will sound, and the temperature display will switch to °C. Repeat to switch back to °F.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: Do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware because permanent damage will occur to the oven bottom finish.

- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1 in. (2.5 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

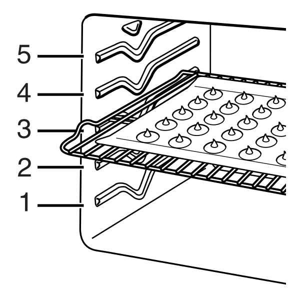
IMPORTANT: Never place food or bakeware directly on the oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish.

RACKS

NOTES:

- Position racks before turning the oven on.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

  To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Use the following illustration and chart as a guide.



FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2 or 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2 in. (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

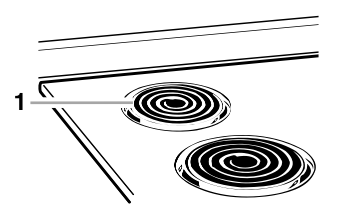
NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

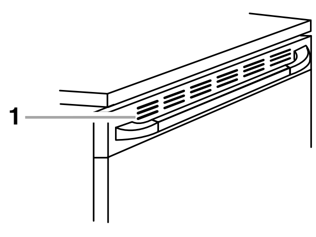
The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

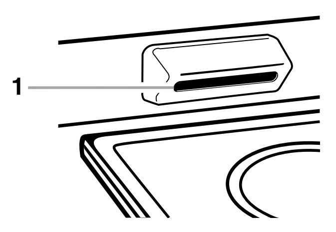
Oven Vents



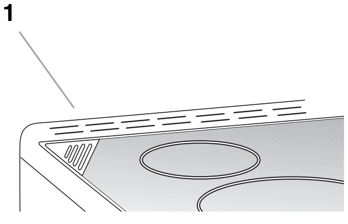
1. Oven vent coil element cooktop models



1. Oven door vent



1. Oven vent free-standing ranges



1. Oven vent slide-in ranges

The oven vents should not be blocked or covered because they allow the release of hot air and moisture from the oven. Blocking and covering the vents will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Never set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vents. Some condensation may occur; however, this will not affect cooking performance.

Oven Light
(on some models)

The oven light is turned on by the switch located on the control console. The oven does not need to be on for the light to come on.



Bake

The oven automatically regulates the heat levels and both the top and bottom elements cycle on and off accordingly during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results.

To Bake or Roast:

Before baking and roasting, position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Press BAKE.

   Press the TEMP "up" or "down" arrow pads (buttons) to enter a temperature other than 350°F (175°C). Press the "up" or "down" pads (buttons) to raise or lower the temperature in 5°F/5°C increments.

2. Press START.

   A preheat time will count down, and "PrE" will appear on the display. The oven control automatically sets preheating times based on the oven temperature you select.

   When the actual oven temperature is reached, the set temperature will replace "PrE" on the display.

   When the set temperature is reached, if on, one tone will sound.

3. Press OFF when finished cooking.

The temperature can be changed any time after pressing START.

Preheating

Preheat temperatures are affected by varying factors such as room temperature and peak energy usage times. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

Waiting an additional 10 minutes after the preheat conditioning time ends to put food in the oven is suggested when baking foods with leavening ingredients, such as yeast, baking powder, baking soda and eggs.

Timed Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

To Set a Cook Time:

1. Press an oven function.

   Press the number pads (buttons) to enter a temperature other than the one displayed.

   Press the TEMP "up" or "down" arrow pads (buttons) to enter a temperature other than 350°F (175°C).

2. Press COOK TIME.
3. Press number pads to enter the length of time to cook.

   On some models, press the TEMP "up" or "down" arrow pads (buttons) until the correct time shows on the display.

4. Press START.

   The display will count down the time in hours and minutes if the cook time is more than 1 hour, and in minutes and seconds if the cook time is less than 1 hour.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "End" will appear on the oven display.

   If on, end-of-cycle tones will sound.

5. Press OFF.

   You can do this step at any time to cancel timed cooking.

To Set a Cook Time and Stop Time:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section.

1. Press an oven function.

   Press the number pads (buttons) to enter a temperature other than the one displayed.

   Press the TEMP "up" or "down" arrow pads (buttons) to enter a temperature other than 350°F (175°C).

2. Press COOK TIME.
3. Press number pads to enter the length of time to cook.

   Press the HR and MIN "up" or "down" arrow pads (buttons) until the correct time shows on the display.

4. Press STOP TIME.
5. Press the number pads to enter time of day to stop.

   Press the HR and MIN "up" or "down" arrow pads (buttons) until the correct time shows on the display.

6. Press START.

   The start time is automatically calculated and displayed.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "End" will appear on the oven display.

   If on, end-of-cycle tones will sound.

7. Press OFF.

   You can do this step at any time to cancel timed cooking.

Broil

The top element operates at full power when heating.

Use this setting for normal broiling and top browning with the door open in the Broil Stop position.

- Use only the broiler pan and grid provided with the appliance. It is designed to drain juices and help prevent spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to prevent curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

To Broil:

Before broiling, position the rack according to the Broiling Chart.

Position food on the grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door. It is not necessary to preheat the oven before putting food in, unless recommended in the recipe.

Leave the door partly open when you use the oven to broil. This allows the oven to stay at the proper temperature.

1. Press BROIL.
2. Press START.

   The set oven temperature will appear on the display until the oven is turned off.
3. Press OFF when finished cooking.

To Vari Broil:

Changing the temperature when custom broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

1. Press BROIL.

   Press the TEMP "up" or "down" arrow pads (buttons) to enter a temperature other than 500°F (260°C). The broil range can be set between 300°F (150°C) and 525°F (275°C).
2. Press START.

   The set oven temperature will appear on the oven display until the oven is turned off.
3. Press OFF when finished cooking.

BROILING CHART

For best results, place food 3 in. (7 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (4). Do not use position 5. For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	RACK POSITION	COOK TIME minutes SIDE 1	SIDE 2
Chicken			
bone-in pieces	3	17-20	17-20
boneless breasts	4	11-16	11-16
Fish			
Fillets ¼- ½ in. (.6-1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Steaks ¾- 1 in. (2-2.5 cm) thick	4	16-18	8-9
Frankfurters	4	5-7	3-4
Ground meat patties*			
¾ in. (2 cm) thick well done	4	13-14	7-8
Ham slice, precooked			
½ in. (1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Lamb chops			
1 in. (2.5 cm) thick	4	14-17	8-9
Pork chops			
1 in. (2.5 cm) thick	4	20-22	10-11
Steak			
1 in. (2.5 cm) thick			
medium rare	4	14-15	7-8
medium	4	15-16	8-9
well done	4	18-19	9-10

*Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid.

Convection Cooking

(on some models)

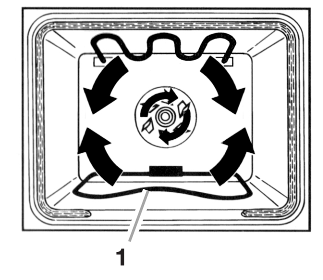
In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air maintains a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

Most foods can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F to 50°F (14°C to 28°C) and cooking time can be shortened by as much as 30 percent, especially for large turkeys and roasts.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with an alternative method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places.

Convection Bake

(on some models)



1. Convection bake element

Convection baking can be used for baking delicate cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1 in. (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

During convection baking preheat, the convection and broil elements and the bake element all heat the oven cavity. After preheat, the convection element and the bake element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection baking or preheating, the broil and convection element and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake:

Before convection baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When using two racks, place on guides 2 and 4. When using three racks, place on guides 1, 3 and 5.

1. Press CONVECTION BAKE.
2. On some models, press TEMP "up" or "down" pads (buttons) to set a temperature other than 350°F (175°C). On other models, press the number pads to enter a temperature other than 350°F (175°C). Press the "up" or "down" Pads (buttons) to raise or lower the temperature in 5°F/5°C increments.
3. Press START.

   A preheating time and "PrE" will appear on the display. The oven control automatically sets a preheating time based on the oven temperature you select. When the set temperature is reached, the temperature will replace "PrE" on the display.

   When the set temperature is reached, if on, one tone will sound.
4. Press OFF when finished cooking.

Auto Convection Baking

(on some models)

Auto convection baking allows you to convection cook without entering convection cooking temperatures. Simply enter the standard cooking temperature for the food to be cooked. The oven will reduce the temperature for convection cooking. Check the food as it is cooking because it may cook faster than the time suggested in your recipe.

To Convection Auto Bake:

1. Press CONVECTION AUTO BAKE.

   Set the temperature to the standard non-convection cooking temperature for the food being cooked.

   The oven control will automatically adjust the correct convection cooking temperature when cooking starts.
2. Press START.

   The oven control will automatically reduce the cooking temperature from the standard cooking temperature to the correct convection cooking temperature.

   The electronic oven control will automatically set the preheat time based on the temperature you have selected and will be seen counting down in the display.

   During the preheat time, the oven temperature will rise to the selected temperature and when the temperature is reached, the temperature will replace "PrE" on the display.
3. Press OFF when finished cooking.

Convection Roast

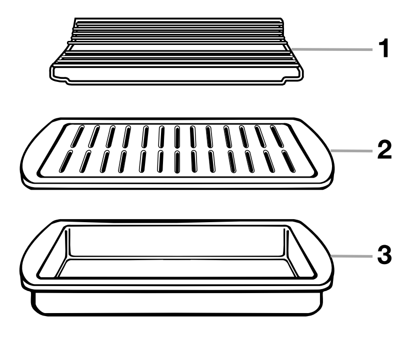
(on some models)

Convection roasting can be used for roasting meats and poultry, or for baking yeast breads and loaf cakes using a single rack. During convection roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

To Convection Roast:

Before convection roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

Use the roasting rack on top of the broiler pan and grid. This holds the food above the grid and allows air to circulate completely around all surfaces.



1. Roasting rack
2. Broiler grid
3. Broil pan

1. Press CONVECTION ROAST.

   Press the TEMP "up" or "down" arrow pads (buttons) to enter a temperature other than 350°F (175°C).
2. Press START.

   As the temperature rises to the set temperature, "PrE" appears on the display. When the set temperature is reached, the temperature will replace "PrE" on the display.

   When the set temperature is reached, if on, one tone will sound.
3. Press OFF when finished cooking.

CONVECTION ROASTING CHART

Food/Rack Position	Cook Time (min. per 1 lb [454 g])	Oven Temp.	Internal Food Temp.
Beef, Rack Position 2			
Rib Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well done	30-35		170°F (77°C)
Rib Roast (boneless)			
rare	22-25		140°F (60°C)
medium	27-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well done	32-35		170°F (77°C)
Rump, Sirloin Tip Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well done	30-35		170°F (77°C)
Meat Loaf	20-25	325°F (163°C)	165°F (74°C)
Veal, Rack Position 2			
Loin, Rib, Rump Roast			
medium	25-35	325°F (163°C)	160°F (71°C)
well done	30-40		170°F (77°C)
Pork, Rack Position 2			
Loin Roast (boneless)	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Shoulder Roast	35-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Ham, Rack Position 2			
Fresh (uncooked)	25-35	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Fully Cooked	15-20	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Lamb, Rack Position 2			
Leg, Shoulder Roast			
medium	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well done	30-35		170°F (77°C)
Chicken*, Rack Position 2			
Whole			
3-5 lbs. (1.5-2.2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5-7 lbs. (2.2-3.1 kg)	15-20	325°F (163°C)	180°F (82°C)
Turkey*, Rack Positions 1 or 2			
13 lbs. (5.85 kg) and under	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Over 13 lbs. (5.85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Cornish Game Hens*, Rack Position 2 or 3			
1-1.5 lbs. (0.5-0.7 kg)	50-60	325°F (163°C	180°F (82°C)

*Do not stuff poultry when convection roasting.

Convection Broil
(on some models)



During convection broiling, the broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

To Convection Broil:

Before convection broiling, see “Broiling” section for general broiling guidelines. Position rack.

Allow the oven to preheat for 5 minutes. Position food on the unheated grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.

Close the door.

1. Press CONVECTION BROIL.

   On some models, press the number pads or (buttons) to enter a temperature other than 500°F (260°C).

2. Press START.

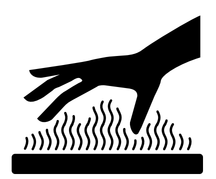
   The set oven temperature will appear on the oven display until oven is turned off.

3. Press OFF when finished cooking.

Self-Cleaning Cycle

(on some models)

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Hand clean inside door edge and the 1½ in. (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being careful not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop and Storage Drawer:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour 30 minute clean cycle, however the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and between 3 hours 30 minutes to 4 hours 30 minutes for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled could result in the glass breaking.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press CLEAN.

   Press the hour and minute pads (buttons) to set a clean time other than 3 hours 30 minutes. You can select a time between 2½ and 4½ hours. The last 30 minutes of the self-cleaning cycle is a cool down period.

2. Press START.

   The oven door will automatically lock and “DOOR LOCKED” or “LOCKED,” and the start time will appear on the oven display. The door will not unlock until the oven cools.

   When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the oven display and “DOOR LOCKED” or “LOCKED” will disappear from the display.

3. Press any pad or open the oven door to clear the oven display.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section. Also, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press CLEAN.

   Press the hour and minute pads (buttons) to set a clean time other than 3 hours 30 minutes. You can select a time between 2½ and 4½ hours. The last 30 minutes of the self-cleaning cycle is a cool down period.

2. Press DELAY.
3. Set the start time.

   Press the “up” or “down” pads (buttons) until the correct time shows on the display. The oven will automatically determine the stop time by adding the set cleaning time to the set start time.

4. Press START.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

   When the cycle is complete and the oven cools, "End" will appear on the oven display and "DOOR LOCKED" or "LOCKED" will disappear from the display.

5. Press OFF to clear the oven display.

To Stop Self-Clean any time:

Press OFF. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:

  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

STAINLESS STEEL (on some models)

Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner & Polish (not included):

  See "Assistance or Service" section to order.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

- Vinegar for hard water spots

CERAMIC GLASS (on some models)

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to prevent streaking and staining.

Cooktop Polishing Creme is recommended regularly to help prevent scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" to order.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. **Store razor blades out of the reach of children.**

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge:

  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:

  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser:

  Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Cooktop Polishing Creme and Cooktop Scraper:

  Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- Cooktop Polishing Creme:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Polishing Creme:

  Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

- Soap and water or dishwasher:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN DOOR EXTERIOR

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN AND ROASTING RACKS

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet scouring pad.
- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel-wool pad.
- Oven cleaner:

  Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

STORAGE DRAWER (on some models)

Make sure drawer is cool and empty before cleaning.

For more information, see “Storage Drawer” section.

- Mild detergent

Drawer Liner (on some models)

Remove all stored items from drawer and lift out drawer liner.

- Clean with mild detergent.

Control Panel Glass

(on some models)

The control panel glass can be removed for easier cleaning. Do not clean the electronics behind the glass because damage can occur.

To Remove:

1. Remove control knobs by pulling straight out.
2. Release clips.
3. Remove glass by pulling slightly up and forward.

Oven Light

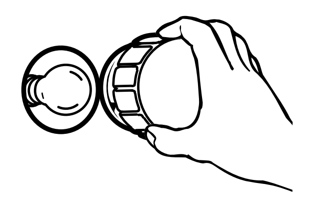
(on some models)

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. It will not work during the Self-Cleaning cycle. On some models, when the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn it on or off.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To replace:

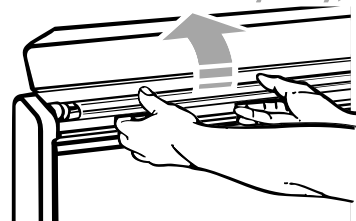
1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Cooktop Light Replacement

(on models with fluorescent light, construction may vary)



To Replace the Fluorescent Light Tube:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Lift the cover on top of the control console by lifting the front edge at both ends.
3. Grasp both ends of the fluorescent tube.
4. Turn the tube 90° and lift out of the receptacles.
5. Replace with an F8T5CW type fluorescent tube.
6. Rotate the tube back by 90° to the original position.
7. Plug in range or reconnect power.

Appliance Outlets

(on some models)

The 120v appliance outlets located on the control console may be used to run portable appliances placed on countertops beside the range.

The outlets operate independently and are not affected by range control settings.

NOTE: Do not place appliances on the cooktop. Damage to the appliance could result if the cooktop is hot.

Appliance Outlet Circuit Breakers:

The circuit breakers for the appliance outlets on your range are located under the cover on top of the control console. They are rated for 12 amps.

Lift the cover by lifting the front edge at both ends.

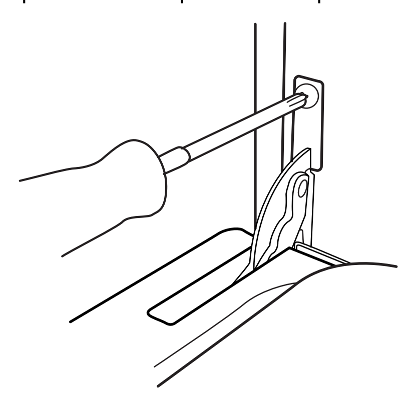
On models equipped with a fluorescent cooktop light, remove the fluorescent tube to gain access to the circuit breakers.

Oven Door

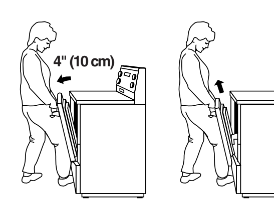
For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Fully open the oven door.
2. Unscrew clips with a #2 square or Phillips screwdriver.

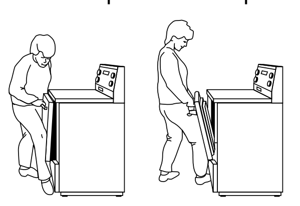


3. Close oven door to the stop position (open about 4 in. [10 cm]).
4. Lift door slightly and pull out and back until hinges come out to the catch position.
5. Push door down and pull straight out to remove door completely.



To Replace:

1. Hold oven door by the handle and place the top of the door under the cooktop overhang.
2. Use front of leg to apply pressure to slide hinges into the slots as far as possible.
3. Use side of leg to apply pressure to the bottom of the door front.
4. Lift door slightly. Apply pressure and push until the hinges have gone in fully.
5. Fully open the door.
6. Tighten clips with a #2 square or Phillips screwdriver.



Storage Drawer

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

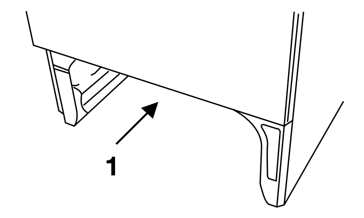
1. Pull drawer straight out to the first stop.
2. Lift up the back of the drawer and pull out.

To Replace:

1. Fit the ends of the drawer rails into the guides in the cavity.
2. Slide the drawer closed.

Sweep-Thru Base

When the storage drawer is removed, the sweep-thru base makes cleaning easier and provides access to the leveling legs.



1. Sweep-thru base

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?** Plug into a grounded 3-prong outlet.
- **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?** Replace the fuse or reset the circuit.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?** Push in knob before turning to a setting.
- **On ceramic glass models, is the "Cooktop Lockout" set?** See "Cooktop Lockout" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.

Hot Surface indicator light stays on

- **Does the Hot Surface indicator light stay on after control knob(s) have been turned off?** See "Cooktop Controls" section.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?** See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?** See "Cooktop Controls" section.
- **Is the appliance level?** Level the appliance. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?** See "Electronic Oven Control" section.
- **Has a delay start been set?** See "Timed Cooking" section.
- **On some models, is the Control Lock set?** See "Control Lock" section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?** See "Oven Temperature Control" section.
- **On slide-in models, does the cooling fan run during Bake, Broil or Clean?** It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

Oven indicator lights flash (on some models)

- **Do the oven indicator lights flash?** See the "Oven Indicator Lights" section. If the indicator light(s) keeps flashing call for service. See front cover.

Display shows messages

- **Is the display showing "PF"?** There has been a power failure. Clear the display. See "Display(s)" section. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?** Depending on your model, press OFF/CANCEL, OFF or CANCEL/OFF to clear the display. See "Display(s)" section. If it reappears, call for service. See front cover.

Self-Cleaning Cycle will not operate

- **Is the oven door open?** Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?** See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?** See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start been set?** See "Timed Cooking" or "Delay Start" section, depending on your model.

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?** Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?** Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?** See "Oven Temperature Control" section.
- **Was the oven preheated?** See "Bake," "Convection Bake," "Auto Convection Baking," or "Convection Roast" sections.
- **Is the proper bakeware being used?** See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?** See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?** See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?** Check to make sure batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?** Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?** Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?** Use aluminum foil to cover the edge of the crust.

Notes

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

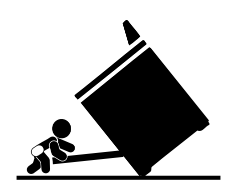
⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

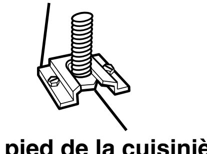
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

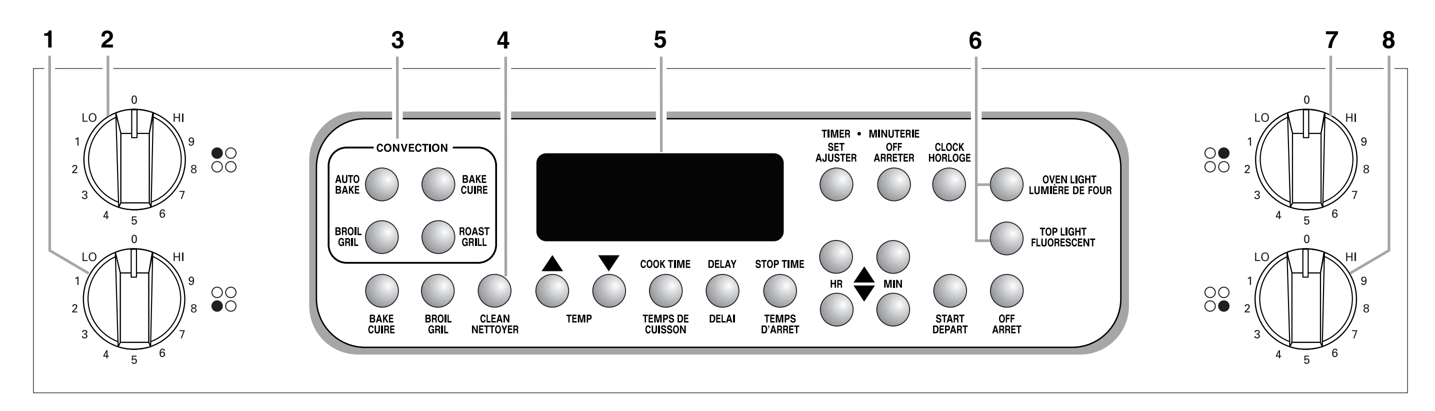
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

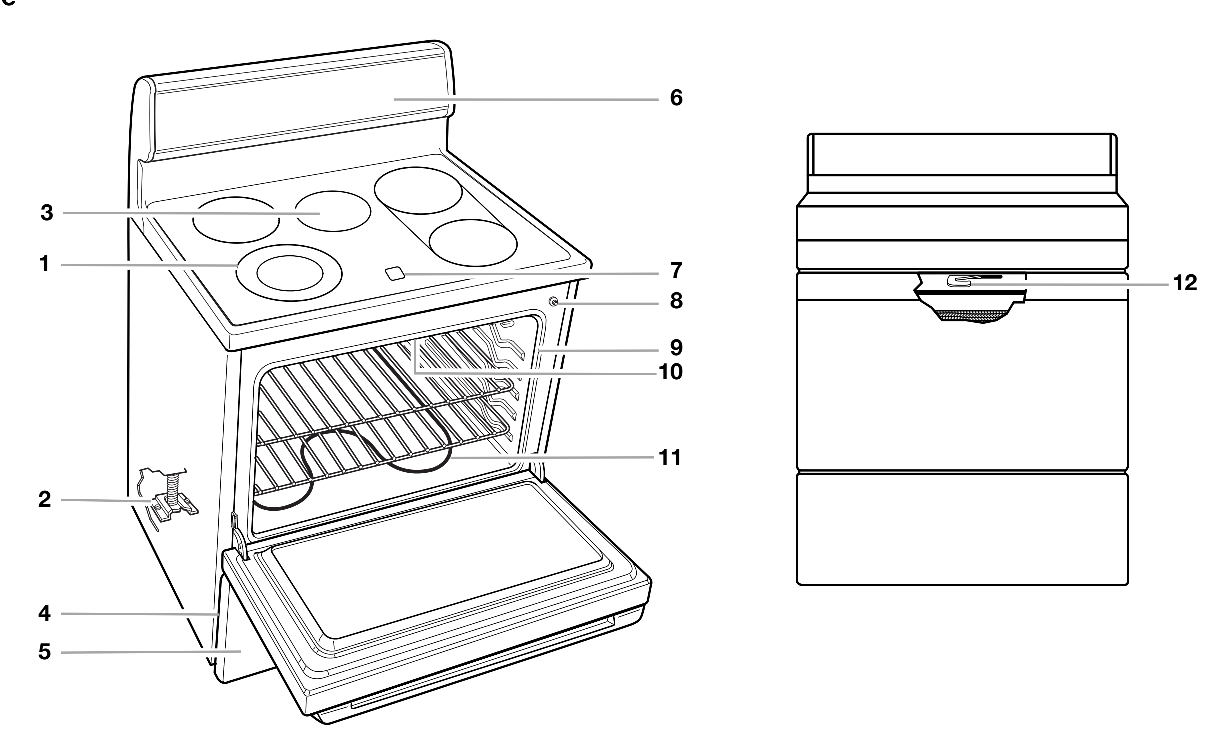
Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter quelques-uns ou tous les articles énumérés. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent être différents de ceux de votre modèle.

Tableau de commande



1. Bouton de commande avant gauche
2. Bouton de commande arrière gauche
3. Modèles à convection (sur certains modèles
4. Modèles autonettoyants (sur certains modèles)
5. Affichage électronique
6. Lampes (sur certains modèles)
7. Bouton de commande arrière droite
8. Bouton de commande avant droite

Cuisinière



1. Zone de cuisson à la surface
2. Bride antibasculement
3. Zone de rechauffage (sur certains modèles)
4. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (derrière le côté gauche du tiroir de rangement)
5. Tiroir de rangement amovible
6. Tableau de commande
7. Témoin lumineux de surface chaude (modèles à vitrocéramique seulement)
8. Commutateur automatique de la lampe du four (sur certains modèles)
9. Joint d'étanchéité de la porte
10. Élément de cuisson au gril
11. Élément de cuisson au four (non visible sur certains modèles)
12. Loquet d'autonettoyage (sur certains modèles)

Autres pièces et caractéristiques

(non illustrées ci-dessus/optionnelles sur certains modèles)

Lampe manuelle de la table de cuisson
Hublot de la porte du four
Grille de four supplémentaire

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Il faut enfoncer les boutons de commande avant de les tourner à un réglage. Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI et "0" (ARRÊT).

Sur les modèles à vitrocéramique, les commandes fonctionnent sur le principe de pourcentage de marche et pourcentage d'arrêt. Lorsque la commande est tournée au réglage 5, l'élément est allumé 50 % du temps.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI	■ Pour commencer la cuisson. ■ Pour porter des liquides à ébullition.
8-6	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir la viande rapidement.
5	■ Pour cuire les sauces et poudings. ■ Pour frire la volaille ou la viande. ■ Pour maintenir une ébullition lente.
4-2	■ Pour mijoter ou étuver un aliment. ■ Pour mijoter lentement un aliment.
1	■ Pour garder les aliments au chaud. ■ Pour fondre du chocolat.
Élément de mijotage (sur certains modèles)	■ Commande de mijotage précis.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Témoins d'alimentation

Les témoins d'alimentation à côté des boutons de commande indiquent quels éléments de surface sont allumés. Un témoin d'alimentation s'illumine lorsque son élément de surface correspondant est allumé.

Éléments

Éléments de chauffage radiant à illumination rapide

Les éléments de chauffage radiant à illumination rapide sont conçus pour une réponse de chauffage rapide. Vous pouvez les voir s'illuminer en quelques secondes seulement. Ces éléments sont composés de serpentins de chauffage spéciaux encastrés dans un matériau isolant thermique. Vous pouvez remarquer que l'élément s'allume et s'éteint à plusieurs reprises lors de l'utilisation. Ceci est normal.

Élément de mijotage (sur certains modèles)

L'élément de mijotage est identifié sur le disque au centre de l'élément. Cet élément peut maintenir des températures plus basses pour la préparation d'aliments qui nécessitent une chaleur très basse comme les sauces, le chocolat ou le fromage.

Élément double (sur certains modèles)

Vous pouvez utiliser l'élément double de surface avant gauche de deux façons pour mieux le faire correspondre aux dimensions de vos ustensiles de cuisson. Utiliser la surface interne de l'élément pour les plus petits ustensiles qui demandent des niveaux moins élevés de puissance. La combinaison des interne et externe sert pour les grands récipients et grandes poêles qui demandent des niveaux plus élevés de puissance.

L'élément est commandé par le bouton de commande "Dual/ Single" (double/simple) à l'avant gauche sur le tableau de commande. Enfoncer le bouton de commande et le tourner au réglage désiré dans la zone marquée "Dual" ou "Single".

Élément de pont (sur certains modèles)

Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson très grands, vous pouvez augmenter la surface de chauffage de la table de cuisson et la puissance, en allumant (ON) la surface entre les éléments avant et arrière. Le "pont" fonctionne en combinaison avec la surface de cuisson avant à droite. Vous pouvez aussi utiliser la surface arrière à droite pour un chauffage sur tout le côté droit.

Le "pont" et les éléments de surface avant droite sont commandés par le bouton de commande à double commutateur sur l'avant droit du tableau de commande de la cuisinière. Pour l'élément avant droit seulement, enfoncer et tourner le bouton de commande au réglage "Single" (simple). Pour allumer l'élément (ON) et sa surface adjacente, enfoncer et tourner le bouton de commande au réglage "Bridge" (pont).

Élément de réchauffage

(sur les modèles en vitrocéramique)

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

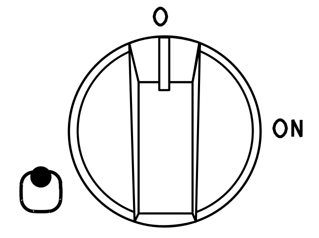
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Utiliser l'élément de réchauffage pour garder au chaud les aliments cuits. Une heure est la durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément de réchauffage peut être utilisé seul ou lorsque toute autre zone de cuisson à la surface est utilisée. L'élément de réchauffage ne sera pas rouge lorsqu'il s'allume. Toutefois, son témoin lumineux s'illuminera tant que la zone de l'élément de réchauffage est trop chaude pour être touchée.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et plats recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Ne pas couvrir l'aliment de pellicule de plastique. La pellicule de plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les aliments.



Utilisation :

1. Régler le commutateur à ON (marche). Le témoin lumineaux rouge s'allumera.
2. Régler le commutateur à OFF (arrêt) après avoir terminé.

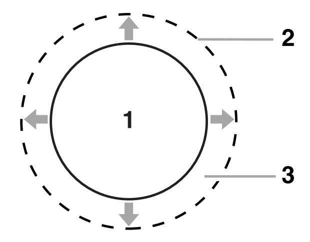
Utilisation de la vitrocéramique

La surface de la zone cuisson sera rouge lorsqu'un élément est allumé. Elle fonctionnera par intermittence, à tous les réglages, pour maintenir le niveau de chaleur sélectionné.

Il est normal que la surface de vitrocéramique blanche semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il reviendra à sa couleur originale.

Essuyer la table de cuisson avant et après chaque utilisation aidera à la conserver sans taches et fournira un chauffage homogène. Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la craqueler.
- Ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l’air peut s’accumuler entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu’on enlève le couvercle.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n’importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis nettoyer tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Ne pas faire glisser des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire sur la table de cuisson du maïs soufflé dans des récipients préemballés en aluminium. Cela pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la zone de cuisson à la surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) de la zone de cuisson.

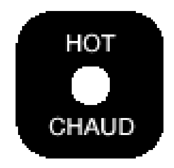


1. Surface de la zone de cuisson
2. Ustensiles de cuisson/autoclave
3. Dépassement maximum de 1 po (2,5 cm)

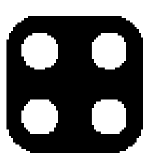
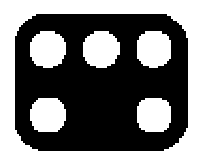
- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et des mauvais résultats de cuisson.
- Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devrait être visible entre celle-ci et le récipient.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries permettant l'expansion peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Ne pas faire cuire des aliments directement sur la table de cuisson.

Témoins lumineux de surface CHAUDE

- Un seul témoin lumineux de surface CHAUDE (sur certains modèles)



- Quatre ou cinq témoins lumineux de surface CHAUDE (sur d'autres modèles)

- Cinq témoins lumineux de surface CHAUDE (sur les modèles équipés de l'élément de réchauffage).

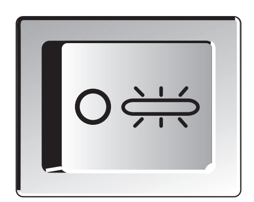
Les témoins lumineux de surface CHAUDE sur la surface de la table de cuisson s'illumineront lorsque les éléments de la surface correspondante seront allumés. Les témoins lumineux de surface CHAUDE resteront illuminés tant que les éléments seront trop chauds pour être touchés, même après avoir été éteints.

REMARQUE : De la chaleur provenant de l'évent du four peut illuminer le témoin lumineux arrière gauche de surface CHAUDE pour indiquer que la zone est trop chaude pour être touchée.

Lumière fluorescente de la table de cuisson

(sur certains modèles)

La lumière de la table de cuisson se trouve en haut du panneau de commande. Le commutateur se trouve sur le panneau de commande. Enfoncer le commutateur pour allumer la lumière. La lumière peut prendre quelques secondes pour s'allumer.



Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. L'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) de la surface de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles à éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. La non-installation risque de raccourcir la vie utile de l'élément en spirale.
- Pour plus d'informations, contacter votre service agricole local. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne jamais laisser un ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

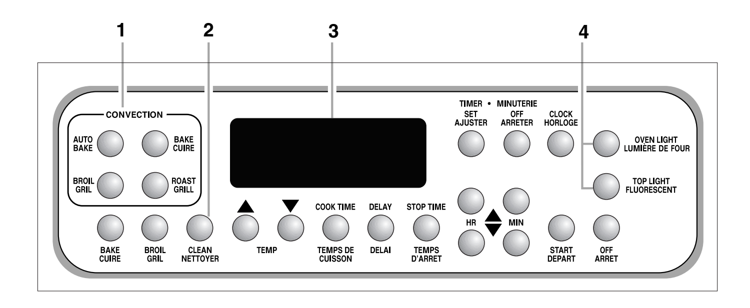
Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage égal.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



1. *Commandes de convection (sur les modèles à convection seulement)*
2. *Commande d'autonettoyage (sur les modèles autonettoyants seulement)*
3. *Affichage électronique*
4. *Commandes d'éclairage (sur certains modèles)*

Affichage

Lorsque le courant est fourni la première fois à l'appareil, tous les affichages s'allument pendant 1 ou 2 secondes, puis une heure du jour et "PF" apparaissent. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer "PF" de l'afficheur.

L'affichage de "PF" à tout autre moment indique qu'il y a eu une panne de courant. Appuyer sur OFF et régler de nouveau l'horloge au besoin.

Lorsque le four est en usage, l'affichage montre le temps de préchauffage, la température et le réglage du four.

Lorsque le four n'est pas en usage, l'affichage montre l'heure du jour.

Lors de l'utilisation de la MINUTERIE, pour des réglages de 1 à 59 minutes, l'afficheur compte à rebours en secondes. Pour les réglages de 1 heure ou plus, l'afficheur compte à rebours en heures et minutes.

Lors de l'utilisation de COOK TIME (durée de cuisson), l'afficheur indique les heures et minutes. Lors de l'utilisation de STOP TIME (heure d'arrêt), l'afficheur indique les minutes et les secondes.

Mise en marche

Après avoir réglé une fonction, il faut appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer la fonction. Si on n'appuie pas sur le bouton START en deçà de 5 secondes, "START?" apparaît à titre de rappel.

Arrêt

Le bouton OFF arrête toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes. Lorsqu'on appuie sur le bouton OFF, l'afficheur indique l'heure du jour ou le temps qui reste si la MINUTERIE est utilisée.

Horloge

Sur certains modèles, si on ne désire pas que l'heure soit affichée, appuyer sur la touche (le bouton) CLOCK pendant 5 secondes. Lorsque l'heure n'est pas affichée, on peut voir l'heure pendant 5 secondes en appuyant sur la touche (le bouton) CLOCK.

Réglage :

Avant le réglage, s'assurer que le four, la MINUTERIE et la DURÉE DE CUISSON sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK.
2. Appuyer sur les touches à flèche HR ou MIN (haut ou bas) pour régler l'heure du jour.
3. Appuyer sur CLOCK ou START (mise en marche).

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent si une fonction a été entrée correctement ou la fin d'un programme.

Annulation de tous les signaux sonores sauf la fin d'un compte à rebours et les signaux d'erreur :

1. Appuyer sur le bouton STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes.
2. Un bref signal se fait entendre lorsque les signaux sonores ont été changés. Pour réactiver les signaux, répéter l'étape 1.
3. "Off" (arrêt) s'affiche pendant 3 secondes lorsque les signaux sonores ont été désactivés et "ON" s'affiche pendant 3 secondes lorsqu'ils ont été réactivés.

Sélection de signaux sonores forts ou faibles :

1. Appuyer sur le bouton DELAY (délai) pendant 5 secondes.
2. Un bref signal se fait entendre indiquant que les signaux sonores ont été changés.
3. "HI" (fort) ou "Lo" (faible) s'affiche pendant 3 secondes pour indiquer le volume choisi.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures et minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée.

REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie).

   Si aucune fonction n'est entrée après une minute, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure du jour.
2. Appuyer sur les touches (boutons) à flèche HR ou MIN (haut ou bas), pour régler la durée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   Si on n'appuie pas sur ces touches (boutons) en deçà de 5 secondes, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure du jour et la fonction programmée est annulée.

   À la fin de la durée réglée, si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre, suivis des signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
4. Appuyer sur TIMER OFF (arrêt de la minuterie) en tout temps pour annuler la minuterie.

   Noter qu'il ne faut pas appuyer sur la touche (le bouton) OFF (arrêt) parce que le four s'éteindra.

Pour afficher l'heure du jour lorsque la minuterie compte à rebours, appuyer sur CLOCK (horloge).

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches (boutons) du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non désirée du (des) four(s).

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches CLOCK (horloge), TIMER SET (réglage de la minuterie) et TIMER OFF (arrêt de la minuterie) fonctionnent.

Le verrouillage des commandes est préréglé à déverrouillé, mais il peut être verrouillé.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant de verrouiller, s'assurer que le four, la minuterie et la fonction de cuisson minutée (COOKTIME sur certains modèles) sont désactivés. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 5 secondes, ou jusqu'à ce qu'un seul signal sonore se fasse entendre. "LOC" et l'image d'un cadenas apparaissent sur l'affichage. Répéter la même opération pour déverrouiller les commandes et efffacer "LOC" de l'affichage.

Commande de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four parce que l'ouverture de la porte du four et le fonctionnement intermittent de l'élément ou du brûleur peuvent donner des lectures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en Fahrenheit ou en Celsius.

Un signe moins veut dire que le four sera plus froid du nombre de degrés affichés. Aucun signe signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affichés. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT °F (AJUSTEMENT °C)	CUIT LES ALIMENTS
5° à 10°F (3° à 6°C)	...un peu plus
15° à 20°F (9° à 12°C)	...modérément plus
25° à 35°F (15° à 21°C)	...beaucoup plus
-5° à -10°F (-3° à -6°C)	...un peu moins
-15° à -20°F (-9° à -12°C)	...modérément moins
-25° à -35°F (-15° à -21°C)	...beaucoup moins

Pour ajuster le calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage courant, par exemple "0° CAL".
2. Appuyer sur les flèches "vers le haut" ou "vers le bas" de TEMP pour augmenter ou diminuer la température en tranches de 10ºF (6ºC). L'ajustement peut être réglé entre 30ºF (18ºC) et -30ºF (-18ºC).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Pour afficher les températures en ºC plutôt qu'en ºF :

Appuyer sur le bouton BROIL (gril) pendant 5 secondes. Un bref signal sonore se fait entendre et l'affichage de la température passe à ºC. Répéter pour retourner à ºF.

UTILISATION DU FOUR

Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations. L'exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec tout type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les résidus de renversement, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'environ 1 po (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

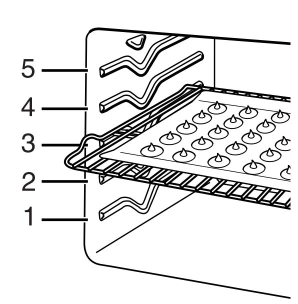
IMPORTANT : Ne jamais placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four. Des dommages permanents du fini en porcelaine pourraient en résulter.

GRILLES

REMARQUES :

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

  Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



ALIMENT	POSITION DES GRILLES
Tartes congelées, gros rôtis, dindes et gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément, de telle sorte qu'il faut laisser 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

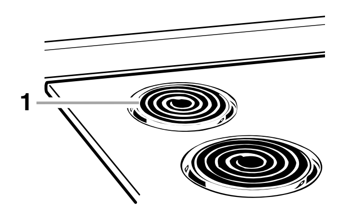
Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

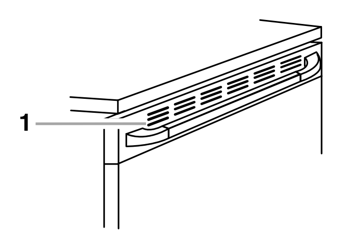
USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage égal	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C). ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Plats en grès ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

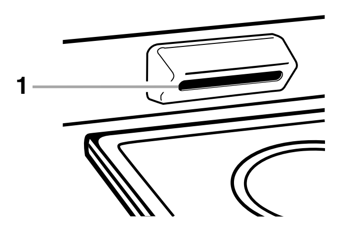
Évents du four



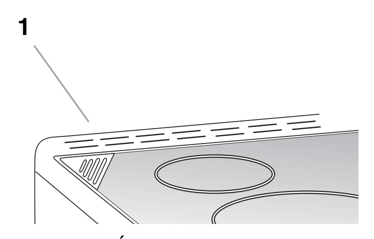
1. Évent du four modèles à table de cuisson avec éléments en spirale



1. Évent de la porte du four



1. Évent du four des cuisinières non encastrées



1. Évent du four des cuisinières encastrées

Ne pas obstruer ni couvrir les évents du four car ils permettent à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Leur obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne jamais placer près des évents du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler. Une certaine condensation peut se produire, toutefois elle n'affectera pas la performance de cuisson.

Lumière du four

(sur certains modèles)

La lumière du four s'allume au moyen du commutateur situé sur le tableau de commande. Le four n'a pas besoin d'être en marche pour que cette lumière s'allume.



Cuisson au four

Le four ajuste automatiquement les niveaux de chaleur et le brûleur s'allume et s'éteint par intermittence durant le préchauffage et la cuisson au four pour maintenir une gamme de températures précises et donner des résultats de cuisson optimaux.

Cuisson au four ou rôtissage :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

   Appuyer sur les touches (boutons) à flèche TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que 350°F (175°C). Appuyer sur les touches (boutons) à flèche (haut ou bas) pour augmenter ou baisser la température en tranches de 5°F/5°C.

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de préchauffage et “PrE” apparaît. La commande du four règle automatiquement les durées de préchauffage en fonction de la température de four choisie.

   Lorsque la température réelle du four est atteinte, la température réglée remplace “PrE” sur l'afficheur.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre.

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

La température peut être changée en tout temps après avoir appuyé sur START.

Préchauffage

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'affichage diffère de la température réelle du four.

On suggère d'attendre dix minutes de plus après la durée de préchauffage de conditionnement avant de mettre les aliments au four lorsqu'on cuit des aliments qui contiennent des ingrédients de levage tels que la levure, la levure chimique, le bicarbonate de sodium et les œufs.

Cuisson minutée

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, de faire cuire pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne devrait pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

Réglage d'une durée de cuisson :

1. Appuyer sur une fonction du four.

   Appuyer sur les touches (boutons) numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.

   Appuyer sur les touches (boutons) TEMP à flèche (haut ou bas) pour entrer une température autre que 350°F (175°C).
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche TEMP (haut ou bas) jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse sur l'afficheur.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'afficheur procède au compte à rebours en heures et minutes si la durée de cuisson dépasse 1 heure et en minutes et secondes si la durée de cuisson est inférieure à 1 heure.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

   Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
5. Appuyer sur OFF (arrêt).

   On peut le faire en tout temps pour annuler la cuisson minutée.

Réglage de la durée de cuisson et de l'heure d'arrêt :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Horloge".

1. Appuyer sur une fonction du four.

   Appuyer sur les touches (boutons) numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.

   Appuyer sur les touches (boutons) TEMP à flèche (haut ou bas) pour entrer une température autre que 350°F (175°C).
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.

   Appuyer sur les touches (boutons) à flèche HR et MIN (haut ou bas) jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse sur l'afficheur.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.

   Appuyer sur les touches (boutons) à flèche HR et MIN (haut ou bas) jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse sur l'afficheur.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

   Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
7. Appuyer sur OFF (arrêt).

   On peut le faire en tout temps pour annuler la cuisson minutée.

Cuisson au gril

L'élément supérieur fonctionne à pleine puissance durant le chauffage.

Utiliser ce réglage pour la cuisson au gril normale et le brunissage avec la porte ouverte à la position d'arrêt pour la cuisson au gril.

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec l'appareil. Elles sont conçues pour laisser écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Couper l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras restant sur les extrémités pour empêcher la viande de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, volaille ou viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Cuisson au gril :

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Laisser la porte partiellement ouverte lors de l'utilisation du four pour la cuisson au gril. Ceci permet au four de rester à la bonne température.

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température réglée du four apparaît sur l'afficheur jusqu'à ce que le four soit éteint.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril variable :

Le changement de température lors de la cuisson au gril personnalisée permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des coupes plus épaisses et des morceaux de viande, poisson et volaille de forme inégale risquent de mieux cuire à des températures de cuisson au gril plus basses.

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).

   Appuyer sur les touches (boutons) à flèche TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que 500°F (260°C). La température de cuisson au gril peut être réglée entre 300°F (150°C) et 525°F (275°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température réglée du four apparaît sur l'afficheur du four jusqu'à ce que le four soit éteint.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3 po (7 cm) du brûleur du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des aliments et goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (4). Ne pas utiliser la position 5. Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON minutes	
		CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Poulet			
morceaux avec os	3	17-20	17-20
poitrines désossées	4	11-16	11-16
Poisson			
Filets ¼- ½ po (0,6-1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Darnes ¾- 1 po (2-2,5 cm) d'épaisseur	4	16-18	8-9
Saucisses de Francfort	4	5-7	3-4
Galettes de viande hachée* ¾ po (2 cm) d'épaisseur bien cuites	4	13-14	7-8
Tranche de jambon, précuit ½ po (1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Côtelettes d'agneau 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	14-17	8-9
Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	20-22	10-11
Bifteck 1 po (2,5 cm) d'épaisseur			
saignant à point	4	14-15	7-8
à point	4	15-16	8-9
bien cuit	4	18-19	9-10

*Placer jusqu'à 12 galettes, également espacées sur la grille de la lèchefrite.

Cuisson par convection

(sur certains modèles)

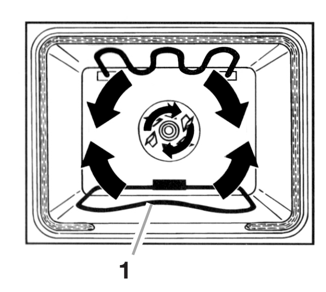
Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue continuellement la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud maintient une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces croustillantes tout en y scellant l'humidité pour des pains plus croustillants.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de telle sorte que les surfaces demeurent exposées au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillage.
- Minimiser la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans rebords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dent par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou une sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à deux ou trois endroits.

Cuisson au four par convection

(sur certains modèles))



1. Élément de cuisson au four par convection

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre une circulation plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra peut-être un temps de cuisson supplémentaire.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1 po (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de convection et du gril et l'élément de cuisson au four chauffent tous la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection et l'élément de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, les éléments du gril et de convection et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallument une fois la porte fermée.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors de l'utilisation de deux grilles, les placer aux positions 2 et 4. Lors de l'utilisation de trois grilles, les placer aux positions 1, 3 et 5.

1. Appuyer sur CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection).
2. Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) TEMP(haut ou bas) pour régler une température autre que 350°F (175°C). Sur d'autres modèles, appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (175°C). Appuyer sur les touches (boutons) à flèche (haut ou bas) pour augmenter ou baisser la température en tranches de 5°F/5°C.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   Une durée de préchauffage et "PrE" apparaissent sur l'afficheur. La commande du four règle automatiquement une durée de préchauffage en fonction de la température de four choisie. Lorsque la température réglée est atteinte, la température remplace "PrE" sur l'afficheur.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).
4. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Autocuisson au four par convection

(sur certains modèles)

L'autocuisson au four par convection permet de cuire par convection sans entrer les températures de cuisson par convection. Il suffit d'entrer la température de cuisson standard pour l'aliment à cuire. Le four réduira la température pour la cuisson par convection. Vérifier les aliments lors de la cuisson car ils peuvent cuire plus rapidement que le temps indiqué dans la recette.

Autocuisson au four par convection :

1. Appuyer sur CONVECTION AUTO BAKE (autocuisson au four par convection).

   Régler la température à la température standard de cuisson sans convection pour l'aliment à cuire.

   La commande du four ajuste automatiquement la température correcte de cuisson par convection lorsque la cuisson commence.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La commande du four réduit automatiquement la température de cuisson de la température standard de cuisson à la température correcte de cuisson par convection.

   L'afficheur procède au compte à rebours de la durée de préchauffage et le four règle automatiquement la durée de préchauffage en fonction de la température choisie.

   Durant le préchauffage, la température du four monte jusqu'à la température choisie et lorsque celle-ci est atteinte, la température remplace "PrE" sur l'afficheur.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Rôtissage par convection

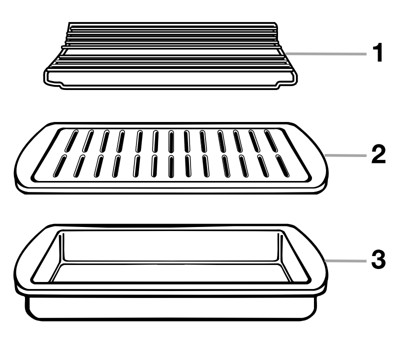
(sur certains modèles)

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour faire rôtir les viandes et la volaille ou pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. Ce positionnement garde l'aliment au-dessus de la grille et permet la libre circulation de l'air autour de toutes les surfaces.



1. Grille de rôtissage
2. Grille de la lèchefrite
3. Lèchefrite

1. Appuyer sur CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches (boutons) TEMP (flèches vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que 350°F (175°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   Au fur et à mesure que la température monte à la température réglée, “PrE” apparaît sur l’afficheur. Lorsque la température réglée est atteinte, la température remplace “PrE” sur l’afficheur.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Utiliser le tableau suivant lors du rôtissage par convection des viandes et de la volaille.

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Aliment/ position de la grille	Durée de cuisson (en minutes/lb (454g))	Temp. du four	Temp. interne de l’aliment
Boeuf, position de grille 2			
Rôti de côte			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25		140°F (60°C)
à point	27-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe ou d’aloyau			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande	20-25	325°F (163°C)	165°F (74°C)
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	325°F (163°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe (désossé))	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Rôti d’épaule	35-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Jambon, position de grille 2			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Agneau, position de grille 2			
Gigot, rôti d’épaule			
à point	25-30		160°F (71°C)
bien cuit	30-35	300°F (149°C)	170°F (77°C)
Poulet*, position de grille 2			
Entier 3-5 lb (1,5-2,2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5-7 lb (2,2-3,1 kg)	15-20	325°F (163°C)	180°F (82°C)
Dinde*, position de grille 1 ou 2			
13 lb et au-dessous (5,85 kg)	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Poulet de Cornouailles*, position de grille 2 ou 3			
1-1,5 lb (0,5-0,7 kg)	50-60	325°F (163°C)	180°F (82°C)

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson au gril par convection
(sur certains modèles)



Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril s’allument et s’éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l’air chaud.

Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson au gril par convection, voir la section “Cuisson au gril ” pour des renseignements généraux sur la cuisson au gril. Positionner la grille.

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Placer l’aliment sur la grille non chauffée de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

1. Sur certains modèles, appuyer sur CONVECTION BROIL (cuisson au gril par convection).

   Appuyer sur les touches (boutons) numériques pour entrer une température autre que 500°F (260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température réglée du four apparaît sur l'afficheur du four jusqu'à ce que le four soit éteint.

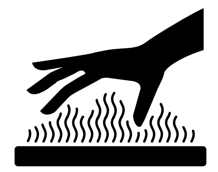
3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

(sur certains modèles)

⚠AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent(s) du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson du four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d'aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1 ½ po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur le cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté restante afin de réduire la fumée et éviter des dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson et du tiroir de rangement :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Vider complètement le tiroir de rangement.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, en brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est réglé pour un programme d'autonettoyage de 3 h 30 minutes, mais le temps peut être changé. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 minutes pour des saletés légères et entre 3 h 30 minutes jusqu'à 4 h 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

Lorsque le four s'est complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ne se soit complètement refroidi. L'application d'un chiffon humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il ne se soit complètement refroidi risque de causer le bris du verre.

La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).

   Appuyer sur les touches (boutons) des heures et minutes pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. On peut choisir une durée entre 2½ et 4½ heures. Les 30 dernières minutes du programme d'autonettoyage sont une période de refroidissement.

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte se verrouillera automatiquement et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) ou "LOCKED" (verrouillée), et l'heure de mise en marche apparaîtront sur l'afficheur du four. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four soit refroidi.

   Lorsque le programme est terminé et que le four se refroidit, "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) ou "LOCKED" (verrouillée) s'effacera.

3. Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de différer la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section “Horloge”. S'assurer également que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).

   Appuyer sur les touches (boutons) des heures et minutes pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. On peut choisir une durée entre 2½ et 4½ heures. Les 30 dernières minutes du programme d'autonettoyage sont une période de refroidissement.
2. Appuyer sur DELAY (délai).
3. Régler l'heure de mise en marche.

   Appuyer sur les touches (boutons) “vers le haut” ou “vers le bas” jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse sur l'afficheur. Le four déterminera automatiquement l'heure d'arrêt en ajoutant la durée de nettoyage réglée à l'heure de mise en marche.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

   Lorsque le programme est terminé et que le four se refroidit, “End” (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four et “DOOR LOCKED” (porte verrouillée) ou “LOCKED” (verrouillée) s'effacera.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage du four.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur OFF (arrêt). Si la température du four est trop élevée, la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas avant que le four soit refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des acides, tels que vinaigre et tomates, devraient être nettoyés dès que toute la surface est refroidie. Ces renversements peuvent affecter le fini.

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottage pourrait en effacer les chiffres.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non compris) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour passer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, de l'eau de Javel, de produit de décapage de la rouille ou de l'ammoniaque parce que ces produits peuvent endommager la surface.

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour prévenir les rayures et les taches.

Utiliser régulièrement la crème à polir pour table de cuisson pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. Cette crème peut être commandée comme accessoire. Voir “Assistance ou service” pour commander.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les souillures tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir “Assistance ou service” pour commander. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. **Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.**

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre :

  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous voudrez peut-être porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :

  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous voudrez peut-être porter des mitaines de four pour ce nettoyage.
- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre et humide :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou produit de nettoyage non abrasif :

  Frotter le produit dans la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Crème à polir pour table de cuisson et grattoir :

  Frotter la crème dans la souillure avec un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de la laine d'acier, des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant à four.

Ne pas immerger les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Nettoyant à vitres et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four se refroidit. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres.

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”.

FOUR ET GRILLES DE RÔTISSAGE

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”. Sortir les grilles sinon elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières facilitera le glissement des grilles.

- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas les nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage.

- Produit de nettoyage légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau.

  Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

- Nettoyant à four :

  Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

TIROIR de REMISAGE (sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

Pour plus de renseignements, voir la section “Tiroir de remisage”.

- Détergent doux

Intérieur du tiroir (sur certains modèles)

Enlever tous les articles rangés dans le tiroir et soulever l'intérieur pour le retirer.

- Nettoyer avec un détergent doux.

Vitre du tableau de commande

(sur certains modèles)

Pour en faciliter le nettoyage, on peut retirer la vitre du tableau de commande. Afin d’éviter tout dommage aux composants électroniques se trouvant derrière la vitre, ne pas les nettoyer.

Retrait de la vitre :

1. Retirer les boutons de commande en les tirant droit vers soi.
2. Dégager les pinces.
3. Retirer la vitre en la tirant légèrement vers le haut et vers l’avant.

Lampe du four

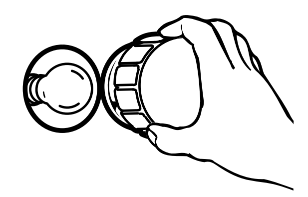
(sur certains modèles)

La lampe du four contient une ampoule d'appareils ménagers standard de 40 watts. Elle s'allume lorsquon ouvre la porte du four. Elle ne fonctionne pas pendant le programme d'autonettoyage. Sur certains modèles, on peut allumer et éteindre la lampe du four avec la porte fermée en appuyant sur OVEN LIGHT (lampe du four).

Avant de changer l'ampoule, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position OFF (arrêt).

Remplacement de l'ampoule :

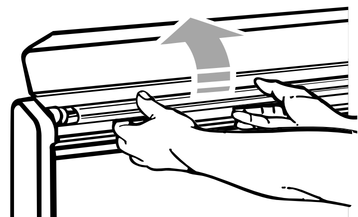
1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la cource de courant électrique.
2. Dévisser le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour l'enlever.



3. Dévisser l'ampoule dans le sens antihoraire pour la sortir de sa douille.
4. Visser l'ampoule neuve et le couvercle en verre en tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Remplacement de la lampe de la table de cuisson

(sur les modèles à lumière fluorescente, la position exacte peut varier d'un modèle à l'autre)



Remplacement du tube fluorescent :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Soulever le couvercle au sommet du tableau de commandes en levant le bord avant aux deux extrémités.
3. Saisir le tube fluorescent aux deux extrémités.
4. Tourner le tube de 90° et le retirer du receptacle.
5. Le remplacer par un tube fluorescent de type F8T5CW.
6. Tourner le tube de 90° jusqu'à sa position originale.
7. Brancher la cuisinière ou remettre le courant.

Prises pour appareils ménagers

(sur certains modèles)

Les prises de 120V pour appareils ménagers sur la console de commande peuvent être utilisées pour des appareils ménagers portatifs placés sur le comptoir à côté de la cuisinière.

Les prises fonctionnent indépendamment et ne sont pas affectées par les réglages de la cuisinière.

REMARQUE : Ne pas placer des appareils ménagers sur la cuisinière. L'appareil ménager risque d'être endommagé si la table de cuisson est chaude.

Disjoncteurs des prises pour appareils ménagers :

Les disjoncteurs des prises pour appareils ménagers sur la cuisinière se trouvent sous le couvercle sur le dessus de la console de commande. Leur intensité nominale est de 12 ampères.

Soulever le couvercle en relevant le bord avant aux deux extrémités.

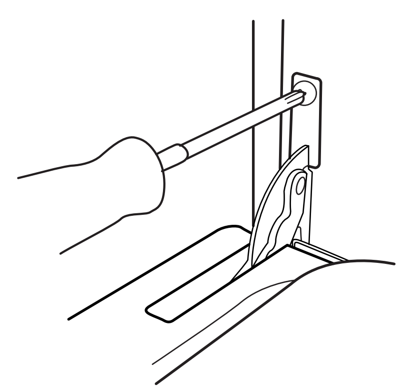
Sur les modèles dotés d'un tube fluorescent de la table de cuisson, retirer le tube fluorescent pour avoir accès aux disjoncteurs.

Porte du four

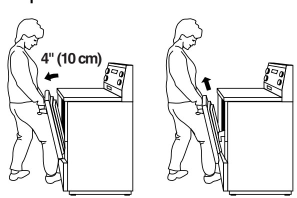
Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

Pour enlever la porte :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Dévisser les attaches à l'aide d'un tournevis Phillips ou d'un tournevis à tête carrée nº 2.

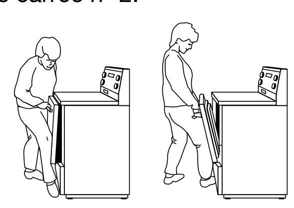


3. Fermer la porte du four à la position d'arrêt (ouvrir d'environ 4 po [10 cm]).
4. Soulever légèrement la porte et la tirer des charnières jusqu'à la position du taquet.
5. Pousser la porte vers le bas et tirer tout droit pour enlever complètement la porte.



Pour réinstaller la porte :

1. Tenir la porte du four par la poignée et placer le dessus de la porte sous le porte-à-faux de la table de cuisson.
2. Avec le devant de la jambe, appliquer une pression de façon à glisser les charnières dans les fentes aussi loin que possible.
3. Avec le côté de la jambe, appliquer une pression au bas du devant de la porte.
4. Soulever la porte légèrement. Appliquer une pression et pousser jusqu'à ce que les charnières soient complètement engagées.
5. Ouvrir la porte complètement.
6. Serrer les attaches à l'aide d'un tournevis Phillips ou d'un tournevis à tête carrée nº 2.



Tiroir de remisage

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

Enlèvement :

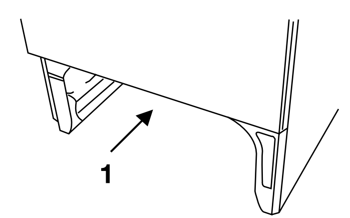
1. Tirer le tiroir jusqu'à la première butée d'arrêt.
2. Soulever l'arrière du tiroir et retirer.

Réinstallation :

1. Insérer les extrémités des rails du tiroir dans le creux.
2. Glisser le tiroir jusqu'au bout.

Base balayable

Lorsqu'on retire le tiroir de remisage, on peut facilement nettoyer la base balayable. Elle permet également d'accéder facilement aux pattes de nivellement.



1. Base balayable

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?** Brancher sur une prise reliée à la terre (à trois alvéoles).
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?** Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?** Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Sur les modèles en vitrocéramique, le verrouillage de la table de cuisson est-il réglé?** Voir la section “Verrouillage de la table de cuisson”.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?** Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) la surface de cuisson.

Le témoin lumineux de surface chaude reste illuminé

- **Le témoin lumineux de surface chaude reste-t-il illuminé une fois que le(s) bouton(s) de commande sont éteints?** Voir la section “Commandes de la table de cuisson”.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?** Voir la section “Commandes de la table de cuisson”.
- **L'appareil est-il d'aplomb?** Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?** Voir la section “Commande électronique du four”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section “Cuisson minutée”.
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section “Verrouillage des commandes”.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Sur les modèles coulissants, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant les programmes Bake (cuisson au four), Broil (cuisson au gril) ou Clean (nettoyage)?** Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

Les témoins lumineux du four clignotent (sur certains modèles)

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?** Voir la section “Témoins lumineux du four”. Si le(s) témoin(s) lumineux clignotent toujours, faire un appel de service. Voir la page de couverture.

L'affichage indique des messages

- **L'affichage affiche-t-il "PF"?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section “Affichages”. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section “Horloge”.
- **L'affichage montre-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Selon votre modèle, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation), OFF (arrêt) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Voir la section “Affichages”. S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la page de couverture.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?** Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section “Cuisson minutée” ou “Mise en marche différée”, selon votre modèle.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?** Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?** Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir la section “Cuisson au four”, “Cuisson au four par convection”, “Autocuisson au four par convection” ou “Cuisson au gril par convection”.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?** Voir la section “Ustensiles de cuisson au four”.
- **Les grilles sont-elles en bonne position?** Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?** Vérifier pour s'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?** Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?** L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte.

9782474A

9/03
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.